

LA COCINA

de utilísima



Chocolate

TEMPLADO DE LA COBERTURA

Para realizar las bojas, el chocolate Bariloche y los bombones es necesario "templar" la cobertura de chocolate antes de usarla.

Se conoce como templado al proceso que debemos seguir —variando las temperaturas—, para derretir la cobertura de chocolate antes de utilizarla.

Para templar la cobertura primero se la debe disolver a baño de María, cuidando que no hierva el agua y que la temperatura no sobrepase los 50°C (lo ideal son 40-45°C). Asimismo, es importante revolver con una espátula, de modo que los elementos de la cobertura se mezclen bien entre sí. Una vez que esté disuelta, la cobertura debe enfriarse. Para ello, se debe colocar el recipiente que la contiene en otro con agua fría y continuar mezclando.

Cuando la cobertura comience a espesarse, se debe colocar otra vez a calentar a baño de María hasta obtener la temperatura de templado: unos 27-29°C en verano, y 29-31°C en invierno. Para realizar este paso es necesario usar un termómetro de cocina. Lo más frecuente —una vez que se haya adquirido práctica— es comprobar la temperatura, simplemente, lle-

vándose un poco de cobertura al labio inferior y, si en verano se siente apenas fría y en invierno levemente tibia, quiere decir que hemos logrado el punto exacto de temple.

En caso de utilizar mucha cantidad de cobertura, una forma rápida de enfriarla es —en vez de llevar a baño de María— volcarla sobre una mesada de mármol y trabajarla con una espátula para que descienda su temperatura, y luego continuar de la forma anterior.

PROBLEMAS

Si la cobertura no se disuelve a la temperatura adecuada suelen presentarse varios defectos en el trabajo final, siendo los más frecuentes, los dos que presentamos a continuación:

a) No se puede despegar la pieza del molde: esto sucede porque se vertió la cobertura en el molde a una temperatura mayor a la del templado (27-29°C). Debido a la falta de práctica, se tiende a creer que la cobertura está a punto porque se siente ti-

bia y debería estar aún más fría. De ser así, enfríe un poco más la cobertura o verifique con termómetro.

b) La cobertura no endurece: se debe a que la cobertura se utilizó a temperatura demasiado alta, por lo que presentará continuamente un aspecto líquido.

También se presentan otros defectos en el trabajo debido a errores en el proceso de templado. Algunos de ellos son:

- Capas de diferentes tonos o veteadas: esto sucede por no haber mezclado bien durante el templado, aunque la temperatura haya sido la correcta.
- Puntos blancos: éstos aparecen sobre la superficie bañada cuando se utiliza la cobertura a una temperatura algo superior a la del templado. Se forman debido a la emulsión de la manteca de cacao, que se separa del resto de los componentes.
- Poco brillo: se debe a que el baño se ha efectuado a una temperatura inferior a la del templado.

Aportaron en este número: Marta Ballina y Alicia Rovegno

AGRADECIMOS A:

Woods,

Gobernador Inocencio Arias 2323,
Castelar Norte

Chip's interiores,

Carlos Casares 959, Castelar Norte
Arias 2375, Castelar Norte
Tels. 628-1346 y 629-0961

HOJAS DE CHOCOLATE





HOJAS

1

Picar el chocolate cobertura con un cuchillo.



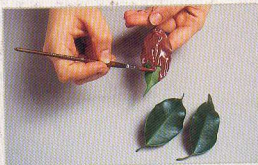
2

Colocar el chocolate en una ollita a baño de María y disolverlo a la temperatura exacta de temple.



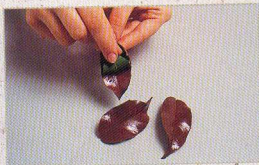
3

Limpiar las hojas y pintarlas por el revés con cobertura.



4

Una vez solidificada la cobertura, despegar la hoja.



PROCEDIMIENTO

Picar el chocolate cobertura. Colocarlo a baño de María para disolverlo, cuidando que no hierva el agua y templarlo.

Elegir hojas de textura consistente y nervaduras marcadas, por ejemplo la hoja de un rosal.

Limpiar cada hoja de la siguiente forma: lavándola y secándola o bien limpiándola con un algodón o paño embebido en alcohol.

Una vez que esté bien seca, pincelar con cobertura mediante un pincel ancho, toda la superficie del "revés" de la hoja; ya que de este modo se verán más las nervaduras y tendrá una apariencia más real.

Apoyar sobre un papel manteca, dejar solidificar y enfriar. Luego, tomar una puntita de la hoja y despegar cuidadosamente de la cobertura, tratando de que no se quiebre.

APLICACIONES

- "Pinchar" una o más hojas de chocolate en el centro de una torta o copa helada.
- Decorar un postre bañado en chocolate con hojas de chocolate.
- Pegar sobre cada hoja un bocadito de chocolate y acomodarlo sobre una bandeja para completar mesas dulces.



REPOLLO

PROCEDIMIENTO

Tomar un repollo natural, desprender todas sus hojas y limpiarlas bien. Elegir 5 o 6 que se adapten para formar un repollo algo cerrado, pero cuidando de dejar un hueco en el medio para que después pueda ser llenado. También, si se lo prefiere, puede prepararse un repollo cerrado, de todas formas sólo se utilizarán algunas de sus hojas.

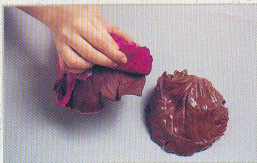
Luego tomar cobertura ya templada y pincelar por dentro las hojas del repollo en forma abundante, ya que deben quedar bien firmes; incluso pueden pincelarse dos veces para reforzar la capa de cobertura.

Una vez que estén bien frías, despegar la hoja del repollo.

Para el armado tomar una hoja de papel manteca, colocar cobertura templada en su centro con una cuchara y esperar a que la cobertura comience a espesarse. En este momento empezar a apoyar las hojas de repollo en forma intercalada para armarlo. Reforzar luego por dentro con más cobertura.

SUGERENCIAS

- Este repollo puede convertirse en una sabrosa bombonera, ya que puede rellenarse con todo tipo de bocaditos.
- También puede servir de fuente para contener alguna "mousse" o bocha de helado.
- Una última sugerencia: lleno de bombones y envuelto en papel celofán resulta un obsequio muy especial.



1

Pintar con cobertura las hojas de repollo por el lado de adentro.



2

Una vez solidificada la cobertura, despegar la hoja del repollo.



3

Con una cuchara, colocar un poco de cobertura en el centro de un papel manteca y, cuando ésta empiece a espesarse, ir pegándole las hojas de repollo de cobertura para armar la bombonera.



4

Reforzar por dentro con más cobertura, para que las hojas queden bien firmes.



CHOCOLATE BARILOCHE

PROCEDIMIENTO

Para realizar las distintas planchas de chocolate Bariloche se utilizan como moldes placas de 32 por 11 cm y 1,5 cm de profundidad. Sobre ellas, debe colocarse un papel parafinado del mismo ancho de la placa, pero que exceda la medida del largo en los extremos de manera que facilite el desmolde de la preparación. Cada capa de chocolate tendrá 5 mm de alto, igual que la del relleno.

Volcar sobre el papel parafinado la primera capa de cobertura de chocolate correspondiente a la receta, agregar inmediatamente el relleno y, apenas comience a espesar la cobertura, añadir la segunda capa. Este procedimiento debe ser respetado, ya que si la primera capa llegara a solidificar por completo, la segunda capa no se pegará y al cortar las porciones las planchas se romperán.

Para dar textura a la capa superior, generalmente se utiliza un peine especial de repostería, pues las terminaciones del chocolate Bariloche son más bien rústicas.

Las porciones suelen ser grandes (de unos 100 gramos cada una).

Una vez terminadas las planchas, se cortan las porciones con un cuchillo mojado en agua bien caliente para facilitar el trabajo.

Cuando en la preparación se indique "dejar enfriar", debe recordarse que es preferible, en épocas invernales, aprovechar la temperatura del ambiente, sin recurrir a la heladera.



1

Colocar un papel parafinado del mismo ancho que la placa, pero que exceda el largo de la misma. Verter allí la primera capa de cobertura.



2

Agregar inmediatamente el relleno, antes de que comience a solidificar. Volcar la otra capa de cobertura.



3

Una vez que la plancha esté fría, desmoldar y decorar con hilos de chocolate en cartucho.



4

Cortar en porciones, de aproximadamente 100 g cada una, con un cuchillo mojado en agua caliente.



PLANCHA CON ROLLOS

1

Para la plancha con rollos, colocar sobre la cobertura la preparación de praliné y crocante, antes de que solidifique. Formar un rollo.



2

Volcar cobertura con leche en los laterales del rollo, y bañar después el conjunto con cobertura semidulce.



INGREDIENTES

- Cobertura semidulce
- Cobertura con leche • Vainillas
- Praliné • Crocante
- Cerezas • Frutas abrillantadas
- Pasas de uva • Cognac

En un bol poner a remojar 6 vainillas con un poco de cognac y desmenuzarlas. Aparte, disolver a baño de María 150 g de praliné e incorporarlo a las vainillas con cognac. Luego, agregar crocante, cerezas, frutas abrillantadas trozadas y cobertura semidulce hasta formar una pasta apta para ser trabajada. Por otra parte, colocar el papel parafinado en una placa. Volcar una capa de cobertura semidulce y antes de que solidifique tomar con las manos húmedas la mezcla ya preparada en el bol para ir formando un rollo sobre la plancha, que tendrá aproximadamente 4 o 5 centímetros de diámetro. Seguidamente volcar cobertura con leche en los laterales del rollo y por último bañar el conjunto con cobertura semidulce templada, cubriendo toda la tableta y el rollo.

Para decorar, añadir pasas de uva y hacer líneas con cobertura con leche en cartucho.

Dejar enfriar; desmoldar y cortar en porciones.

OTRAS RECETAS

DE CROCANTE

Ingredientes

- Cobertura semidulce • Cobertura con leche
- Crocante • Avellanas • Cobertura blanca

Colocar el papel parafinado en la placa. Incorporar la cobertura semidulce e inmediatamente espolvorear con crocante. Por último, agregar una capa de cobertura con leche antes de que solidifique la primera capa. Entremezclar con las yemas de los dedos esta última capa para obtener una textura rústica. Para decorar, agregar avellanas peladas y tostadas antes de que solidifique la segunda capa de chocolate. Dejar enfriar, desmoldar y decorar luego con líneas de chocolate blanco templado en cartucho.

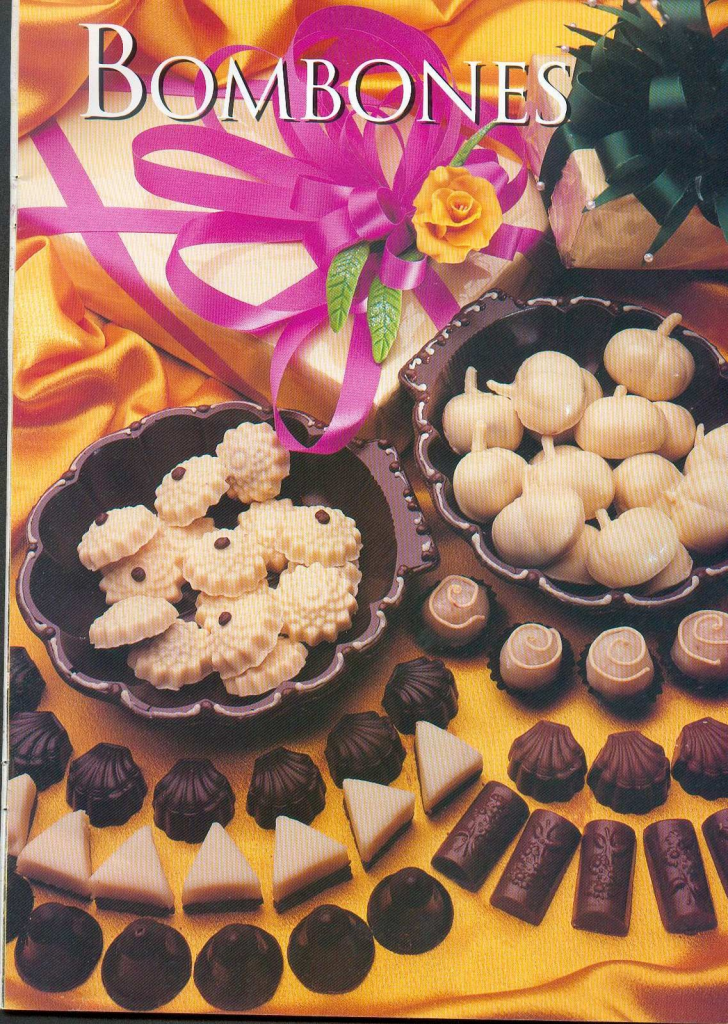
DE CEREZAS

Ingredientes

- Cobertura semidulce • Cobertura blanca
- Cerezas trozadas • Nueces

Colocar el papel parafinado en la placa. Incorporar la primera capa de cobertura semidulce. Luego, agregar el relleno de cerezas trozadas. Finalmente, incorporar una capa de cobertura blanca antes de que solidifique la primera capa. Para decorar, formar hileras con mitades de cerezas, calculando las porciones. Dejar enfriar, desmoldar y decorar hilos de cobertura semidulce en un solo sentido y espolvorear con nueces picadas.

BOMBONES





CAPSULAS

Una forma de preparar bombones consiste en rellenar cápsulas que pueden hacerse en casa, con distintos sabores de cobertura de chocolate... Una vez listas sólo hay que rellenarlas, sellarlas y decorarlas.

1

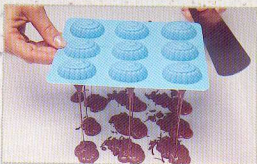
Colocar en un cartucho cobertura templada y llenar los moldes para bombones. Dejar enfriar un poco.



2

Dar vuelta rápidamente la placa, boca abajo, y golpear uno de sus lados para permitir que se desprenda y caiga el chocolate no solidificado.

Colocar la placa en la heladera.



3

Retirar de la heladera y "raspar" con un cuchillo todos los hilos de chocolate que hayan quedado.

Prolijar bien.



4

Sin retirar las cápsulas del molde, rellenar con cartucho. En este caso el relleno elegido es dulce de leche, que puede utilizarse solo o con unas gotas de licor a gusto.



PROCEDIMIENTO

Colocar en cartucho cobertura templada y llenar con ésta moldes para bombones. Dejar enfriar un poco, dentro o fuera de la heladera, esto depende de la temperatura ambiente, y la práctica indicará el tiempo necesario para este procedimiento.

Dar vuelta rápidamente la placa boca abajo y golpear con una espátula uno de sus lados para hacerla vibrar y permitir que se desprenda y caiga el chocolate no solidificado (el del centro de la pieza). En los trabajos con cobertura de chocolate no existe desperdicio alguno, ya que el chocolate solidificado vuelve a disolverse y emplearse cuantas veces sea necesario, por eso en este procedimiento debe colocarse previamente un papel manteca o similar sobre la mesada, para que la cobertura no solidificada caiga sobre aquél. Colocar la placa en la heladera.

Retirar de la heladera y "raspar" con un cuchillo o espátula, todos los hilos de chocolate que hayan quedado, producto de los golpecitos. Prolijar bien.

RELLENO

Elegir el relleno a emplear, en este caso, dulce de leche, que puede utilizarse solo o con el agregado de unas gotas de licor a gusto.

Para rellenar, tomar las cápsulas de chocolate ya preparadas, pero sin retirar de su molde colocar la crema elegida en un cartucho de papel y proceder a rellenar en forma pareja y prolija evitando que el relleno llegue al borde, ya que en ese caso impediría cerrar el bombón. "Cubrir" el relleno con cobertura, colocándolo prolijamente con cartucho. Hacer vibrar la placa, golpeteando suavemente sobre la mesada para emparejar la cobertura que cierra las cápsulas. Llevar a heladera y luego desmoldar.

OTROS RELLENOS

Las cápsulas de chocolate cobertura pueden ser rellenadas con otras preparaciones cremosas. A continuación le sugerimos varias recetas.



CREMA DE COCO

Ingredientes

- Coco 250 g • Miel 100 g
- Agua 100 cc

Almíbar

- Azúcar 500 g • Glucosa 50 g
- Agua 150 cc

Colocar en un recipiente la miel y el agua, llevar a fuego moderado. Cuando hierva, retirar y agregar el coco. Mezclar bien. Dejar en remojo entre 8 y 10 horas para hidratar el coco. Aparte, con el azúcar, el agua y la glucosa preparar un almíbar a punto hilo fuerte, retirar y agregar la anterior preparación de coco, exprimida -si quedó mucho líquido-. Mezclar y colocar en un recipiente. Dejar enfriar durante 24 horas. Finalmente, rellenar las cápsulas, dejar orear y cerrarlas con cobertura en cartucho. Decorar a gusto.



5

Con cartucho, cubrir el relleno con cobertura, colocándolo prolijamente. Hacer vibrar la placa, golpeando con suavidad para emparejar bien. Llevar a la heladera y, luego, desmoldar.



6

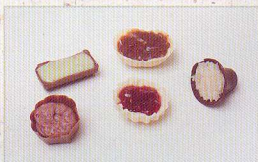
Se pueden combinar cobertura de chocolate blanca y oscura, de distinta forma para obtener cápsulas más vistosas y bombones más creativos.

CREMA DE MENTA

Ingredientes

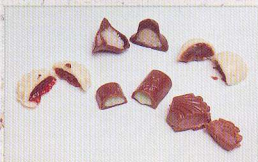
- Fondant 250 g
- Cobertura blanca 100 g
- Licor de menta 30 cc
- Miel 1 cda colmada

Colocar el fondant a baño de María junto con la miel, revolviendo con cuchara de madera hasta que aquél se disuelva. Retirar, añadir el licor y la cobertura templada. Mezclar bien hasta integrar. Dejar reposar 2 horas para que espese la crema. Rellenar la cápsula. Dejar orear y cerrarla con cobertura templada en cartucho.



7

Rellenar las distintas cápsulas con preparaciones cremosas -de menta o coco- en forma pareja y prolija, evitando que el relleno llegue al borde.



8

Cerrar con cobertura templada. Marcar algunas líneas y dibujos con el tenedor especial que se utiliza para bañar.

PLANCHAS TRUFADAS

(O DE CREMA PARISIENNE)

1

Estirar formando la plancha trufada y cortar círculos. Bañar con chocolate y decorar con media nuez y líneas de chocolate blanco templado en cartucho.



2

Para hacer trufas, tomar la crema parisienne, que debe estar bien fría para que tome consistencia, formar las bolitas y dejar orear. Bañar con cobertura y salpicar con chocolate rallado.



La crema parisienne se obtiene a partir de una base de crema de leche y cobertura. Su preparación es muy simple y sus proporciones varían de acuerdo a cómo se le vaya a emplear. Los ingredientes que presentamos a continuación se utilizan para preparar un relleno sólido; que puede modelarse con las manos -para hacer trufas, por ejemplo- o cortarse con molde o cuchillo.

INGREDIENTES

- Crema de leche 100 g
- Cobertura de chocolate 250 g
- Frutas secas 50 g
- Licor a elección 1 copita

SUGERENCIAS

- Una opción es cortarlas en cuadrados o círculos para utilizarlos como bases, otorgándoles diversos sabores con una adecuada combinación de diferentes licores. Luego se puede cubrir con frutas secas tostadas a gusto y bañar en cobertura.
- Otra alternativa para utilizar esta crema es hacer bolitas. Para ello, la crema debe estar bien fría para que de ese modo tome consistencia. Luego, formar las bolitas y dejar orear unos minutos. Finalmente, bañar las bolitas con cobertura y salpicar con chocolate rallado.

- También pueden moldearse planchas más finas, de 6 o 7 mm, y combinarlas con una plancha de otro color, para obtener un bombón de dos tonalidades.

Pincelear entonces la primera plancha con un poco de licor y luego aplicar sobre ella la segunda capa. Se puede decorar con almendras o nueces, enteras o picadas, sin necesidad de bañarla con chocolate.

Colocar la crema en un recipiente y llevar a fuego suave. Cuando hierva, agregar la cobertura picada y disolver, revolviendo con una cuchara de madera, hasta que hierva nuevamente. Retirar y dejar enfriar. Cuando la crema esté tibia se le agrega el licor elegido y la fruta seca, tostada y picada. Colocar la mezcla en un recipiente rectangular forrado con papel manteca, dándole 1 cm de espesor. Dejar enfriar y cortar con molde o cuchillo. Dejar orear.

Otra forma de trabajarla es colocarla en una mesa espolvoreada con azúcar impalpable, estirarla con palote entre dos varillas de madera del espesor deseado y luego cortarla. Dejar orear.



TORTA VIENESA DE CHOCOLATE





1

1 Batir la manteca con el azúcar hasta obtener una crema; agregar los huevos, la miel, el cacao y las especias.



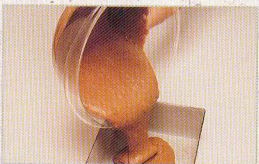
2

2 Cernir la harina, la fécula y el polvo para hornear, y agregar a la preparación por cucharadas. Mezclar y añadir la mermelada.



3

3 Verter la preparación en un molde enmantecado y enharinado y llevar a horno suave durante 45' aproximadamente. Retirar y desmoldar.



4

4 Preparar la crema del relleno mezclando las yemas con el azúcar impalpable, la harina, la leche, la ralladura de limón y la gelatina sin sabor. Llevar a fuego hasta que rompa el hervor y retirar.



INGREDIENTES

- Cacao amargo 70 g
- Manteca 300 g
- Azúcar 250 g
- Huevos 6
- Harina 300 g
- Fécula de maíz 100 g
- Polvo para hornear 1 cda
- Miel 100 g
- Mermelada de ciruelas 3 cda
- Especias para tortas 1 cda

CREMA PARA RELLENAR LA TORTA

- Leche 3/4 de taza
- Yemas de huevo 3
- Claras de huevo 3
- Harina 1 cda
- Azúcar impalpable 100 g
- Gelatina sin sabor 7 g (un sobrecito)
- Ralladura de limón 1 cda
- Licor Gran Marnier 2 cda

COBERTURA

- Chocolate cobertura 250 g

MASA PARA DECORAR

1 Batir una clara junto con 100 g de glucosa; agregar 3 cda de cacao amargo. Incorporar azúcar impalpable cernida de a poco (aprox. 400 g) hasta que la preparación tome consistencia. Estirar hasta que quede de 2 cm de espesor. Cortar tiras con un cuchillo humedecido en agua caliente y modelar el moño.



PROCEDIMIENTO

Batir la manteca con el azúcar hasta obtener una crema. Incorporar los huevos de a uno, batiendo muy bien cada vez para que se unan a la preparación. Añadir la miel, el cacao y las especias. Cernir la harina con la fécula de maíz y el polvo para hornear y agregar por cucharadas a la preparación. Mezclar bien con cuchara de madera. Por último, incorporar la mermelada. Revolver.

Verter la preparación en un molde enmantecado y enharinado. Llevar a horno suave durante 45' aproximadamente. Retirar, dejar entibiar, desmoldar y apoyar en una rejilla. Dejar enfriar.

RELLENO

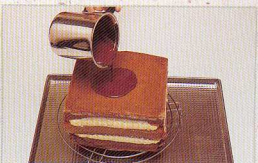
Para preparar la crema batir las claras a punto nieve y reservárlas. Aparte, mezclar las yemas con el azúcar impalpable, la harina, la leche, la ralladura de limón y el sobre de gelatina. Llevar al fuego, sin dejar de revolver, hasta que rompa el hervor. Retirar y dejar entibiar. Verter en un bol y agregar las claras, mezclando con movimientos envolventes. Perfumar con el licor.

ARMADO

Cortar la torta en tres capas y -ayudándose con una espátula- cubrir dos de las capas con la crema.

Armar y dejar enfriar en la heladera.

Para la cubierta, derretir el chocolate a baño de María, sin dejar que el agua hierva. Verterlo en el centro de la torta y mover la rejilla hacia los lados para que el chocolate se esparza en forma pareja. Esperar a que seque y cortar los bordes con un cuchillo mojado en agua caliente.



5

Dejar entibiar y volcar en un bol. Agregar las claras, previamente batidas a punto nieve, mezclando en forma envolvente. Agregar el licor.

6

Cortar la torta en tres capas e intercalar la crema. Dejar enfriar en la heladera.

7

Para preparar la cubierta derretir el chocolate a baño de María y verter en el centro de la torta. Mover la rejilla para que el chocolate se esparza por toda la superficie.

8

Una vez seco el chocolate, cortar los bordes con un cuchillo humedecido en agua caliente.



MOUSSE DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- Chocolate de taza 150 g (7 barras)
- Crema de leche 200 cc
- Gelatina sin sabor 14 g (2 sobresitos)
 - Claras de huevo 7
 - Yemas de huevo 7
 - Azúcar 7 cdas

PROCEDIMIENTO

Batir las yemas e incorporarles el chocolate, previamente derretido a baño de María; mezclar con cuchara de madera. Por separado, batir la crema de leche con 3 cucharadas de azúcar hasta obtener punto chantilly. Aparte, batir las claras a punto nieve y añadir en forma de lluvia el resto del azúcar sin dejar de batir. Unir las tres preparaciones mezclándolas con movimientos suaves y envolventes.

Hidratar la gelatina en 1/2 pocillo de agua fría y llevar a fuego mínimo hasta que rompa el hervor. Retirar e incorporarla a la preparación anterior. Mezclar y verter en un molde previamente humedecido. Llevar a la heladera por espacio de 4 horas. Desmoldar y decorar con rulos de chocolate blanco (pueden cortarse con un pelapapas).

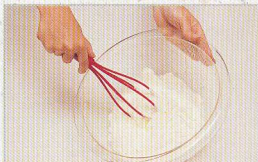
NOTA

Para desmoldar más fácilmente, pincelar el molde con gelatina sin sabor antes de volcarle la preparación. Al retirar de la heladera, pasar el molde por agua caliente.



1

Derretir el chocolate a baño de María y agregarlo a las yemas batidas. Mezclar con cuchara de madera.



2

Aparte, batir la crema de leche con 3 cucharadas de azúcar hasta obtener punto chantilly.



3

Batir las claras a punto nieve y añadir en forma de lluvia 4 cucharadas de azúcar sin dejar de batir.



4

Unir las tres preparaciones e incorporar la gelatina. Volcar en un molde humedecido y llevar a la heladera durante 4 horas.



PROFITEROLES DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- Harina 170 g
- Manteca 100 g
- Cacao 2 cdas
- Huevos 4
- Agua 250 cc
- Sal

Relleno

- Crema Chantilly 300 g

Cobertura

- Chocolate cobertura 200 g

PROCEDIMIENTO

Colocar el agua en un recipiente, llevar a fuego y añadir la manteca y una pizca de sal. Cuando rompa el hervor agregar de una sola vez la harina y el cacao. Revolver con cuchara de madera y mantener a fuego suave hasta que se forme una pasta que se desprenda de las paredes del recipiente. Retirar, dejar entibiar y verter en un bol. Incorporar los huevos de a uno, batiendo bien cada vez para que se unan a la preparación.

Enmantecar y enharinar una placa. Tomar de la preparación -con una cucharita- pequeñas porciones y colocarlas sobre la placa. Llevar a horno caliente durante 15'. Luego, bajar el horno a mínimo y mantener otros 15' más, aproximadamente, hasta que la masa se seque. Retirar y dejar enfriar. Aparte, derretir el chocolate cobertura a baño de María, sin dejar que el agua hierva. Pasar los profiteroles por el chocolate. Luego realizar un pequeño corte y rellenarlos con la crema chantilly en manga.



1

Colocar en un recipiente el agua con la manteca y una pizca de sal. Llevar a fuego. Cuando rompa el hervor, incorporar la harina y el cacao. Mantener a fuego lento y revolver con cuchara de madera.



2

Dejar entibiar y volcar en un bol. Agregar los huevos de a uno, batiendo bien cada vez, para que se unan a la preparación.



3

Sobre una placa, colocar pequeñas cantidades de la preparación. Llevar a horno máximo durante 15', bajarlo a mínimo y mantener durante otros 15' aproximadamente, hasta que se sequen.



4

Retirar, pasarlos por chocolate cobertura -previamente derretido- y, una vez abiertos por la mitad, rellenarlos con crema chantilly.